

Sekret dobrych placków ziemniaczanych



Opis wskazówki

O czym trzeba pamiętać, by przyrządzić wyśmienite placki ziemniaczane?

Dobre placki ziemniaczane to prawdziwa sztuka, by je wykonać, musisz pamiętać o kilku bardzo ważnych rzeczach.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Są nimi:

Jakość ziemniaków – to, jakie będą ziemniaki, ma niebagatelny wpływ na jakość Twojego dania. Dobre ziemniaki po przecięciu i potarciu jednej połówki o drugą, powinny wypuszczać wodę. Jeśli będą się kleić, to oznacza to, że na placki ziemniaczane raczej się nie nadadzą, ale można je wykorzystać do zrobienia klusek śląskich.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Świeżość jajek – to jest chyba jasne. Jajka powinny być świeże. Nie bierz takich, które już kilka dni stoją w lodowce, bo musisz pamiętać, że nie wiadomo ile stały w sklepie. Jeśli ciasto na placki ziemniaczane ma się udać, dbaj o świeżość składników.

Odpowiednie doprawienie placków ziemniaczanych – to już zależy od gustu. Jedni tolerują wyłącznie pieprz i sól. Inni dodają też degustę lub ulubione zioła. Z tym akurat musisz poprobować. Pamiętaj tylko, że do sporządzania placków ziemniaczanych na słodko raczej nie używaj cebuli. Wtedy użyj też nieco mniej soli i pieprzu lub nawet nie stosuj ich w ogóle.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.